BEIGNETS DE POIREAUX

Pour 4 personnes. Pâte 125 g de farine, 1 c à soupe d'huile, 3 c à soupe de bière, 1 dl d'eau environ, 2 jaunes d'oeufs, 2 blancs d'oeufs, une pincée de sel. 4 à 5 poireaux selon grosseur. Marinade: 4 c à soupe d'huile, 4 c à soupe de jus de citron, quelques feuilles de menthe, sel, poivre.

Préparez une pâte à beignets avec les ingrédients indiqués en réservant les blancs d'oeufs que vous battrez en neige avec une pincée de sel et que vous incorporerez à la pâte juste au moment de faire les beignets. Coupez les poireaux en tronçons de 5cm environ et faites cuire à la vapeur ou à l'eau bouillante salée 10 mn. Faites ensuite mariner dans de l'huile et le jus de citron avec la menthe hachée et l'assaisonnement, pendant 1 h. Plongez-les dans la pâte à friture et dans la friture chaude et laisser dorer. Egouttez soigneusement avant de servir.

BLANCS DE DINDE SAUCE AUX POIREAUX

Pour 4 personnes: 500 g de blancs de dinde, 1/4 litre de bouillon de volaille (eau et cube, ou fait avec les abattis, sel, poivre, 1/4 litre d'eau environ. Sauce: 25 g de beurre, 2 échalotes, 2 poireaux, 1/2 botte de cresson, 1/2 dl de porto, 50 g de crème, 2 jaunes d'oeufs. Pour accompagner: 1 kg de carottes, 50 g de beurre, 1 c à soupe de sucre, une pincée de sel.

Faites cuire les blancs de dinde dans le bouillon assaisonné et complété par de l'eau de façon à ce que les blancs soient couverts. Comptez 20 à 30 mn de cuisson selon l'épaisseur de la viande. Egouttez les blancs, gardez-les au chaud dans un fond de bouillon. Laissez réduire le reste du bouillon de cuisson de moitié sur feu vif. Pendant la cuisson des blancs, vous aurez préparé la base de la sauce: faites fondre au beurre les échalotes hachées et les poireaux nettoyés et émincés. Ajoutez le cresson nettoyé, puis le bouillon réduit et le porto. Laissez cuire 5 mn. Liez ensuite cette sauce avec la crème battue avec les jaunes d'oeufs. Rectifiez l'assaisonnement et mettez les blancs dans cette sauce. D'autre part vous aurez fait cuire les carottes pelées et coupées en rondelles avec le beurre, le sucre et le sel en les couvrant d'eau froide. La casserole étant découverte les carottes doivent être cuites lorsque toute l'eau est évaporée (35 à 40 mn). -- VARIANTE: vous pouvez mixer la sauce et en faire une sauce crémeuse dont vous napperez la viande.

BOTTE DE POIREAUX AUX DEUX SAUCES

Pour 8 personnes. Préparation: 30 mn attente: 6h. Cuisson: 15 mn environ. 1,2 kg de poireaux bien frais et pas trop gros, 6 tranches de pain de mie toastées, sel, poivre. Pour la vinaigrette: 6 c à s. d'huile, 2 c à s. de vinaigre, 1 c à c. de moutarde, 1 jaune d'oeuf, 1 c à s. de persil haché, sel, poivre. Pour la sauce crème: 200 g de fromage faisselle bien égoutté, 20 cl de crème fraîche, 1 jaune d'oeuf 1 c à c. rase de moutarde, 10 c à s. d'huile, 1 c à s. de ciboulette ciselée, sel, poivre.

Coupez les racines et la partie dure du vert des poireaux. Lavez-les soigneusement. Coupez-les en tronçons de 10 cm. Ficelez-les par paquets de 5-6 tronçons. Cuisez-les 10-15 mn (selon la grosseur) à l'eau bouillante salée. Dès qu'ils sont tendres, égouttez-les, refroidissez-les aussitôt sous le robinet. Séchez-les dans du papier absorbant, essorez-les dans vos mains pour extraire le plus d'eau possible sans les écraser. Tapissez d'aluminium un moule à cake de 22 cm x 9cm environ, en laissant largement dépasser des bords. Pressez encore les poireaux. Otez les ficelles. Allongez les tronçons dans la terrine, en poivrant légèrement, pour former un bloc compact. Pressez encore avec la paume en retournant la terrine. Rabattez l'aluminium sur les poireaux. Mettez au moins 6 h au réfrigérateur. Fouettez ensemble tous les ingrédients de la vinaigrette. Préparez la sauce crème: mélangez le jaune d'oeuf, la moutarde, sel et poivre. Montez à l 'huile pour obtenir une mayonnaise épaisse. Battez le fromage pour le lisser, mêlez-le à la mayonnaise. Fouettez la crème très froide dans un saladier très froid jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme. Incorporez- la délicatement à la sauce en même temps que la ciboulette. Au moment de servir, démoulez la botte de poireaux. Entourez-la de triangles de pain de mie. Posez sur chacun une boule de sauce crème. Servez la vinaigrette à part. Raffinez encore le parfum de la vinaigrette en ajoutant 1/2 c à s. de cerfeuil finement ciselé.

CLAFOUTIS AUX POIREAUX

Pour 4 personnes: 4 cuillerées à soupe de farine de sarrasin, 2 c à soupe de farine, 1 c à soupe d'huile d'olive, 2 verres d'eau, sel, aromates, 1,5 kg de poireaux ou 1 kg de poireaux + 3 oignons.

Enlever les parties dures des poireaux, laver soigneusement sous l'eau. Faire cuire à la vapeur 20 minutes les légumes en morceaux. Dans un saladier mélanger les farines et verser l'eau en filet. Incorporer l'huile, un peu de sel et les aromates. Mélanger la pâte et les poireaux, verser dans un plat à four. Faire cuire 25 à 30 minutes à four moyen (th 6) en ayant soin de chauffer au préalable le four 5 minutes à une température supérieure (th. 7°).

COLLIER DE POIREAUX

Pour 6 personnes: 9 oeufs, une dizaine de petits poireaux frais, quelques cornichons, huile d'olive, vinaigre à l'estragon, sel, poivre, moutarde, un soupçon de curry, de la mayonnaise, un pot de caviar.

Faire durcir 9 oeufs. Couper les blancs de poireaux en rondelles, les faire cuire et les disposer autour du plat. Hacher un peu de la partie verte et tendre, et la faire cuire. Une fois celle-ci égouttée et refroidie, rajouter quelques cornichons et mixer avec les oeufs. Assaisonner avec l'huile, le vinaigre, la moutarde, le sel, le poivre et le curry. Disposer le mélange à l'intérieur du plat, en préservant le collier du bord. Chaque rondelle de poireau sera recouverte d'une fine tranche de cornichon posée sur une pointe de mayonnaise. Dessiner le plat de délicats coups de fourchette, et décorer selon votre inspiration de différents persils. Laisser reposer 3 ou 4 heures au réfrigérateur.

COURONNE DE POIREAUX AU SAUMON

Pour 4 personnes: 1,500 kg de poireaux; un petit bol de sauce vinaigrette, 1 boîte de saumon au naturel, 1 dl de crème fraîche, le jus de 1/2 citron, 1 c à soupe de Tomato Ketchup, sel, poivre, 2 oeufs durs.

Nettoyez les poireaux, faites-les cuire 20 à 25 mn à la vapeur ou à l'eau bouillante salée, égouttez-les. Disposez-les dans un moule en couronne en les repliant plusieurs fois et en les faisant se chevaucher. Arrosez de vinaigrette, tassez bien et mettez au frais. D'autre part, mélangez le saumon écrasé à la fourchette avec la crème, le jus de citron et le ketchup, assaisonnez. Au moment de servir, démoulez la couronne de poireaux. Mettez le saumon au centre et décorez d'oeufs durs.

CREPES AUX POIREAUX

4 poireaux, 3 c à s de farine, 1 oeuf, 1 pincée de muscade, 1 c à café d'huile, sel, eau.

Hacher les poireaux le plus finement possible. Les mettre dans un saladier, ajouter le sel, 1 oeuf battu, l'eau, puis la farine et la muscade râpée. Bien mélanger. Verser dans la poêle huilée sur une épaisseur d'environ 1 cm. Laisser cuire à feu très doux 10 mn environ. Poser une assiette sur la poêle pour retourner la crêpe et cuire l'autre face de la même façon.

CREPES AUX POIREAUX

Pour 4 personnes. Préparation: 30 minutes. Cuisson: 45 minutes.

Crêpes: 100 g de farine, 1/4 de litre de lait, 2 oeufs, 1 pincée de sel, 1 c à soupe d'huile. Garniture: 1 noix de beurre, 2 poireaux, 1 c à soupe de farine, 1 verre de vin blanc sec, sel, poivre, noix de muscade, facultatif: persil haché. Préparer la pâte à crêpes. Laisser reposer 1 heure. Garniture: Couper finement les poireaux. Dans une casserole, faire fondre le beurre et, dès qu'il commence à mousser, y verser les poireaux, les laisser revenir quelques instants puis les saupoudrer de farine, lier avec le vin blanc, laisser cuire quelques minutes à feu doux. Saler. poivrer, râper la noix de muscade compléter avec un verre d'eau. Terminer la cuisson vingt minutes. Cuire les crêpes, fourrer individuellement chaque crêpe avec cette préparation, les rouler et servir chaud. Il est possible d'ajouter un peu de gruyère râpé à la garniture et éventuellement, de faire légèrement gratiner les crêpes après les avoir parsemées de gruyère râpé.

CREPES FOURREES A LA JURASSIENNE

Pour 4 personnes: 800 g de fondue de poireaux, 2 tranches de jambon épaisses, 100 g de comté, 1/4 de litre de béchamel, 80 g de gruyère râpé, 1 jaune d'oeuf. Pâte à crêpes: 125 g de farine, 25 cl de lait, 2 oeufs, une pincée de sel, poivre, noix de muscade. Préparation: 35 minutes.

Ajouter 40 g de gruyère râpé et un jaune d'oeuf à la béchamel, lier la fondue de poireaux avec la sauce Mornay ainsi obtenue. Réaliser la pâte à crêpes et faire cuire 8 crêpes. Couper les tranches de jambon et le comté en dés; les ajouter à la fondue de poireaux. Farcir les crêpes de cette préparation, les rouler, les déposer dans un plat à four, les parsemer avec le reste de gruyère râpé et les faire gratiner quelques minutes à four chaud. On peut remplacer le jambon blanc par du jambon fumé et le comté par du reblochon.

CUISSES DE POULET TRUFFEES AUX POIREAUX

Pour 4 personnes. Préparation 20 mn. Cuisson 30 mn. 4 cuisses de poulet, 1 truffe en boîte, 100 g de beurre, 1 échalote, sel, poivre, 1/4 litre de bouillon de volaille, 500 g de poireaux, 100 g de crème fraîche.

Coupez la truffe en rondelles et glissez-les sous la peau des cuisses du poulet. Faites chauffer la moitié du beurre et faites-y fondre l'échalote hachée. Ajoutez les cuisses de poulet, assaisonnez, mouillez de bouillon, couvrez et laissez cuire à feu doux pendant 30 mn. Pendant ce temps, nettoyez les poireaux en conservant très peu de vert, coupez-les en julienne et faites-les fondre doucement dans le reste du beurre. Au bout de 15 mn, ajoutez-les au poulet pour terminer leur cuisson. Retirez poulet et légumes, et disposez-les sur le plat de service chauffé. Liez la sauce à la crème fraîche, rectifiez son assaisonnement, nappez-en le poulet.

ESCALOPES DE POIREAUX

Hachez très fin ou passez au tamis les poireaux cuits; mélangez-les avec de la purée de pommes de terre (ou avec des pétales de céréales que vous aurez fait gonfler dans un peu d'eau ou de bouillon de cuisson) en ajoutant sel, poivre, herbes aromatiques, un oeuf entier et un peu de gruyère râpé. Avec cette pâte très épaisse, formez des boulettes que vous aplatirez ensuite pour qu'elles ressemblent aux saucisses plates du charcutier; passez-les dans la farine et mettez-les à rissoler à la poêle dans un peu d'huile très chaude (elles doivent être croustillantes et dorées extérieurement et moelleuses intérieurement). Ces « escalopes » se servent accompagnées soit de sauce tomate, soit simplement de quartiers de citron.

FLAMICHE AUX POIREAUX

Pour 6 personnes: 1 moule à tarte de 26 à 28 cm. Pour la pâte brisée: 250 d de farine, 125 g de beurre, 1 oeuf. Pour la garniture: 2,500 kg de poireaux, 125 g de beurre, 1 tranche de 250 g de jambon de Paris (ou de lardons fumés), 250 g de crème fraîche, 1/4 de litre de lait, 4 oeufs, sel, poivre, 30 g fromage râpé. Préparation 30 mn. Cuisson 30 mn.

Préparez la pâte brisée: dans la farine tamisée et disposée en puits, mettez 1 pincée de sel, 1 jaune d'oeuf, le beurre et 1 demi-verre d'eau froide. Pétrissez du bout des doigts pour tout mélanger rapidement, sans chercher à obtenir une pâte lisse. Au besoin, mouillez un peu plus pour qu'elle soit souple sans être molle. Mettez en boule, laissez reposer 1 demi-heure au frais. Etendez la pâte au rouleau, pliez-la en trois, deux fois de suite, elle deviendra souple.

Beurrez le moule, garnissez-le de la pâte. Piquez le fond. Tenez au frais. Pendant ce temps, épluchez les poireaux, n'utilisez que les blancs. Coupez-les en tronçons de 2 centimètres. Faites fondre 75 g de beurre dans une sauteuse, mettez-y les poireaux à cuire doucement pendant 1 heure, remuez souvent, ils ne doivent pas prendre couleur. Détaillez le jambon en dés, passez-le à la poêle dans le reste de beurre. Garnissez la pâte avec les dés de jambon revenus et les poireaux cuits. Dans une terrine, battez ensemble les 4 oeufs, la crème, 1 pincée de sel, du poivre, ajoutez le lait et versez cette préparation dans le moule. Parsemez le dessus de noisettes de beurre et de râpé. Cuire à four doux 160° (5 au thermostat) 30 minutes.

FLAMICHE AUX POIREAUX

Pour 6 personnes: 1 pâte feuilletée, 1 kg de poireaux, 50 g de beurre, sel, poivre, noix muscade, 2 jaunes d'oeufs, 50 g de crème fraîche, 1 oeuf pour dorer.

Emincez les poireaux et faites-les cuire doucement dans le beurre pendant une dizaine de minutes, assaisonnez, laissez refroidir. D'autre part, étalez la pâte au rouleau et divisez-la en deux disques égaux de 5 mm d'épaisseur. Foncez un moule à tarte avec l'un d'eux. Délayez les jaunes d'oeufs avec la crème et versez-les sur les poireaux. Garnissez le fond de tarte avec cette préparation et recouvrez le tout avec le deuxième disque de pâte. Soudez bien tout autour, ménagez un trou au centre pour faire une cheminée et dorez au jaune d'oeuf avec un pinceau. Faites cuire à four très chaud (220 °C) pendant 35 mn. Démoulez. Servez chaud ou tiède. Variante: vous pouvez ajouter quelques lardons rissolés aux poireaux.

FLAMICHE PICARDE

Préparation: 30 mn. Cuisson: 1 h. 250 g de poireaux, 125 g de beurre, 250 g de farine, 5 oeufs, 125 g de crème, sel, poivre noix de muscade.

Couper les blancs de poireaux, les tailler en rondelles minces et les mettre dans une casserole avec 50 g de beurre, sel, poivre, muscade. Laisser cuire 30 minutes à petit feu en remuant souvent. Préparer une pâte avec la farine, le reste du beurre amolli au four, 3 oeufs et 2 blancs, le sel. Périr à la main, placer sur la planche à pâtisserie bien farinée, étendre mince au rouleau. Garnir une tourtière beurrée de la moitié de cette pâte. Retirer les poireaux du feu, lier avec 2 jaunes d'oeufs, la crème, assaisonner. Garnir la tarte de cette préparation. Recouvrir le tout du reste de la pâte, décorée de dessins au couteau. Bien souder les bords de la pâte avec un peu d'eau. Mettre au four vif. Laisser dorer 30 minutes. Servir chaud.

FLAN AUX POIREAUX

Préparation 30 minutes; cuisson 40 minutes. Pour la pâte: 1 boîte de pâte feuilletée surgelée, ou bien 300 grammes de farine, 100 grammes de beurre, 1 oeuf. Pour la garniture: 250 grammes de poireaux prêts à la cuisson, 50 grammes de beurre, 1/4 de litre de crème fraîche, 1 verre de lait, 4 oeufs, noix muscade, chapelure, sel, poivre.

Faites une feuilletée avec les ingrédients indiqués ci-dessus (ou faites dégeler la pâte surgelée). Préparez les poireaux, n'en gardant que la partie blanche: coupez-les fin et faites-les cuire au beurre avec quelques cuillerées d'eau, dans une casserole couverte: cette cuisson devra durer une vingtaine de minutes; les poireaux seront ainsi presque réduits en purée. Faites une abaisse de pâte feuilletée et foncez-en une tourtière de 24 cm de diamètre, précédemment beurrée et farinée. Recouvrez l'abaisse de purée de poireaux. Achevez le flan en versant un appareil composé d'oeufs, crème fraîche, lait, sel, poivre, noix de muscade, le tout passé au mixeur. Saupoudrez le flan de chapelure, garnissez de petites noisettes de beurre, et passez au four chauffé à 220°. Le temps de cuisson au four est de 40 minutes environ. Avant de sortir la tourtière, vérifiez la cuisson à l'aide d'un couteau, dont la pointe enfoncée dans la flamiche doit sortir parfaitement propre.

FLAN BOURGUIGNON DE POIREAUX

750 g de poireaux, 60 g de beurre, 2 c à soupe de farine, 5 oeufs, 1 1/2 verre de lait, 75 g de fromage râpé, 1 dl de crème fraîche, sel, poivre.

Cuire les poireaux 1/4 heure à l'eau bouillante salée. Egoutter. Couper en tronçons de 2 cm. Délayer la farine avec les oeufs battus puis le lait froid, la crème, sel, poivre. Ajouter les poireaux. Beurrer un moule à soufflé. Le saupoudrer complètement de fromage râpé. Verser la préparation, couvrir de râpé. Répartir quelques copeaux de beurre. Cuire à four chaud 30 mn.

FLAN DE POIREAUX ET DE CREVETTES

Préparation et cuisson: 50 minutes. 600 g de blancs de poireaux, 100 g de crevettes décortiquées, 150 g de beurre, 1/2 citron, sel, poivre. Flan: 2 oeufs, 15 cl de lait, 15 cl de crème fraîche, noix muscade, sel, poivre de Cayenne.

Emincer finement les blancs de poireaux. Faire fondre 30 g de beurre dans une casserole, ajouter les poireaux et faire étuver sur feu doux 20 minutes environ, saler, poivrer; remuer fréquemment. Bien égoutter les crevettes; en disposer quelques-unes dans le fond de chaque ramequin. Préparer le flan avec les ingrédients. Mixer les poireaux et les incorporer à la préparation pour flan. Verser ce mélange dans les ramequins. Répartir le reste des crevettes sur chacun d'eux puis cuire au bain-marie au four th 6-7 (200°), pendant 30 minutes. Servir les flans démoulés sur assiette et les entourer de beurre fondu. Réaliser le beurre fondu avec le jus du demi-citron et 2 cuillerées à soupe d'eau. Incorporer le beurre au fouet sans faire bouillir. Saler et poivrer hors du feu.

FLAN VERT

Pour 4 personnes: 6 oeufs, 200 g de poireaux, 150 g de blettes, 100 g d'oignons verts, 2 cuillerées à soupe de farine, 2 dl de lait, 50 g de coriandre ciselée, 50 g de persil ciselé, 20 g

d'aneth, 20 g de menthe, 2 pincées de noix de muscade, sel, poivre, une noix de beurre pour le moule. Préparation: 15 minutes. Cuisson: 30 minutes.

Allumer le tour (th 5). Casser les oeufs dans une terrine, les battre en omelette, ajouter la farine et fouetter le mélange. Verser le lait, ajouter la muscade, sel et poivre. Laver et mixer les légumes. Ajouter les légumes et les fines herbes dans la terrine et mélanger. Beurrer un moule à bord haut et y verser la préparation, glisser au four et laisser cuire 25 à 30 minutes, jusqu'à ce que le flan soit pris.

FONDUE DE POIREAUX

Préparation: 25 minutes. Pour 500 g environ de fondue: 1 kg de poireaux, 60 g de beurre, 3 cuillerées à soupe de crème fraîche, sel, poivre.

Eplucher les poireaux en supprimant les 3/4 du vert; les fendre en deux et les laver abondamment à l'eau courante. Ensuite, les émincer finement. Dans une casserole, faire fondre le beurre, ajouter les poireaux émincés, saler et poivrer. Faire cuire sur feu doux et à couvert entre 10 à 15 minutes selon le degré de cuisson désiré. En fin de cuisson, ajouter la crème fraîche puis porter à ébullition 1 minute. Le beurre peut être remplacé par de l'huile d'arachide ou même d'olive. On peut parfumer cette fondue avec du curry, du safran, du paprika ou du gingembre. Selon la préparation, on peut émincer les poireaux plus ou moins finement et éventuellement prolonger leur cuisson de 10 minutes puis mixer la fondue pour obtenir une délicieuse purée de poireaux. La fondue peut être acidifiée par un filet de jus de citron si elle accompagne du poisson ou des coquilles Saint Jacques.

GRATIN DE MORUE SAUCE AUX POIREAUX MO

Pour 4 personnes. Préparation: 30 mn. Cuisson: 20mn. 600g de filets de morue salée, 1,5 kg de poireaux, 50 g de beurre, 50 g de farine, 1/2 litre de lait, 1 petit pot de crème fraîche épaisse, 150 g de fromage râpé, noix de muscade, sel poivre.

Faites dessaler la morue l'eau froide la veille au soir. Epluchez et lavez les poireaux, épongez-les et détaillez-les en rondelles. Faites fondre le beurre dans une cocotte et laissez-y les poireaux fondre à feu très doux pendant environ 20 mn. Surveillez la cuisson et remuez souvent pour éviter que les légumes n'attachent ou ne colorent. Vous devez obtenir une sorte de fondue de poireaux. Parfumez-la en fin de cuisson avec une pointe de couteau de noix de muscade. Retirez du feu. Saupoudrez la farine sur la fondue de poireaux, mélangez rapidement à la spatule, versez le lait dessus, placez à nouveau sur feu doux et laisser épaissir pendant 2 à 3 mn. Retirez du feu, ajoutez la crème fraîche et la moitié du fromage râpé. Egouttez et rincez les filets de morue, plongez-les dans une grande casserole d'eau froide, portez doucement à ébullition sur feu doux, retirez du feu, couvrez et laissez les filets pocher ainsi pendant 10 mn. Retirez-les avec une écumoire et laissez égoutter sur du papier absorbant. Mettez 2 ou 3 cuillerées de sauce aux poireaux dans le fond d'un plat à gratin, disposez les filets dessus, salez, poivrez. Couvrez avec la sauce et le fromage, salez. Faites gratiner 10 mn à four chaud.

MAQUEREAUX A LA FONDUE DE POIREAUX MAQ

Pour 4 personnes: 1 botte de poireaux, 100 g de beurre, sel, poivre, 1 c à soupe de crème fraîche 4 maquereaux, sel, poivre, 2 dl de vin blanc sec.

Nettoyez les poireaux, ne conservez que les blancs et coupez-les en julienne. Faites fondre les trois quarts du beurre dans une casserole et jetez-y les poireaux. Faites étuver doucement avec du sel et du poivre pendant 30 mn environ. Quand les poireaux sont tendres, ajoutez la crème fraîche, mélangez, rectifiez l'assaisonnement, gardez en attente. Rangez les maquereaux vidés et nettoyés dans un plat allant au four, salez, poivrez parsemez du reste de beurre en parcelles mouillez de vin blanc et faites cuire à four chaud préchauffé (200 °) pendant 25 mn environ. Servez les maquereaux avec la fondue de poireaux et des quartiers de citron à volonté.

MOUSSE DE POIREAUX

Pour 4 personnes. Préparation 10 mn. Cuisson 25 mn. 1,500 kg de poireaux, 100 g de beurre, 150 g de crème fraîche, sel, poivre, noix muscade.

Nettoyez les poireaux en éliminant les feuilles vertes. Emincez les légumes et faites-les fondre doucement dans la moitié du beurre. Quand ils sont bien tendres (au bout d'une vingtaine de minutes), passez-les ou mixer pour les réduire en purée fine. Incorporez alors le reste du beurre fondu et la crème fraîche, assaisonnez au goût. Servez en accompagnement d'un rôti de porc ou de veau.

MOUSSE DE POIREAUX

3 poireaux dont 2 cm de vert, 1/4 de litre de bouillon, ciboulette, sauge, marjolaine et romarin. Couper finement les herbes les mettre dans le bouillon avec les poireaux émincés. Cuire 5 mn passer au chinois et presser un peu pour extraire tout le jus. Passer les poireaux au mixer pour les réduire en purée. Mélanger un peu de jus de cuisson et de crème avec les poireaux. Réduire le jus de cuisson et le monter au beurre, pour faire une sauce d'accompagnement.

OEUFS BROUILLES AUX POIREAUX ET AU CHORIZO

Pour 2 personnes. Préparation et cuisson 20 mn. 4 poireaux, 100 g de beurre, 200 g de chorizo, 6 oeufs, sel, poivre, 2 c à soupe de crème fraîche.

Nettoyez les poireaux, coupez-les en morceaux, faites-les étuver dans la moitié de la matière grasse pendant 15 mn. D'autre part coupez le chorizo en rondelles et faites-les revenir dans le reste de matière grasse dans une autre poêle. Pendant ce temps, battez les oeufs entiers avec le sel et le poivre. Versez-les dans une casserole beurrée avec 20 g de beurre. Faites-les cuire sur feu très doux ou au bain-marie sans cesser de remuer de façon que les oeufs restent bien moelleux et crémeux quand toute la masse des oeufs est prise, ajoutez le reste du beurre et la crème. Servez aussitôt avec les poireaux et le chorizo.

OEUFS POCHES A LA MOZZARELLA

Pour 4 personnes: 800 g de poireaux, 4 oeufs, vinaigre, 1 verre de bouillon, sel, poivre, 50 g de mozzarella, 50g de beurre.

Détaillez les blancs en morceaux et les verts les plus tendres. Dans un plat à four beurré, composez un lit de vert de poireaux, disposez dessus les morceaux de blanc. Mouillez avec le bouillon salé et poivré. Mettez à cuire 1 H. à four moyen. Sortez le plat du four , ajoutez les oeufs que vous aurez fait pocher dans de l'eau vinaigrée. Parsemez de mozzarella et faites gratiner à four très chaud avant de servir.

PAIN DE POIREAUX

1 kg de poireaux, 50 g de beurre, 100 g de mie de pain, 1 dl de lait, 150 g de fromage de comté, 5 oeufs, sel, poivre, une pointe de noix muscade.

Faites cuire les poireaux 25 mn à l'eau bouillante salée (8 mn en autocuiseur). Egouttez-les soigneusement, puis hachez-les. Faites fondre le beurre dans une poêle à revêtement anti-adhésif et jetez-y les poireaux. Laissez-les revenir doucement en remuant de temps en temps, ils doivent se dessécher. Retirez du feu et ajoutez dans la poêle la mie de pain, le lait, le fromage rapé et enfin les oeufs battus en omelette. Salez, poivrez, râpez un peu de noix muscade et mélangez bien le tout pour avoir une préparation homogène. Versez-la dans un moule à charlotte beurré. Faites cuire pendant 40 mn à four chaud, puis moyen, en protégeant éventuellement le dessus d'une feuille de papier d'aluminium Démoulez et servez avec une sauce béchamel au fromage ou de la crème fraîche parfumée à la noix muscade.

PIE AUX POIREAUX

Pour 6 personnes. Emincez 8 blancs de poireaux, faites-les cuire avec 100 g de beurre et 1 dl de lait, sel, poivre et noix muscade, casserole couverte, pendant 20 mn. Ajoutez 1 c à soupe de persil haché et mélangez bien. Etalez 350 g de pâte feuilletée au rouleau foncez-en un plat profond beurré. Remplissez avec la préparation aux poireaux, couvrez d'une autre abaisse de pâte. Dorez-la à l'oeuf, faites un trou au centre. Faites cuire à four chaud 30 mn.

POIREAUX

Faire revenir dans de l'huile cannelle, 4 épices, cardamome, poivre, gingembre, paprika. Faire revenir les poireaux, ajouter du sel et cuire à l'étouffée.

POIREAUX A LA CIBOULETTE

Nettoyez les poireaux en éliminant les parties vertes. Faites-les cuire 20 mn environ à l'eau bouillante salée, égouttez-les. d'autre part, faites cuire les oeufs durs, écalez-les et coupez-les en deux. Faites fondre le beurre, ajoutez 2 c à soupe de ciboulette hachée et versez cette sauce sur les poireaux.

POIREAUX A LA CORIANDRE

2 bottes de poireaux, 2 dl de vin blanc sec, 2 c à soupe d'huile d'olive, 2 pointes de couteau de coriandre, 1/2 pointe de couteau de macis, sel, poivre en grains moulu.

Après avoir nettoyé les poireaux, coupez-les à hauteur du blanc faites-les cuire dans de l'eau salée pendant vingt à vingt-cinq minutes environ. Lorsqu'ils deviennent tendres, arrêtez la cuisson et égouttez-les. Entre-temps, déposez dans un poêlon le vin blanc sec, l'huile avec l'assaisonnement, la coriandre et le macis. Faites cuire pendant un quart d'heure. Incorporez les poireaux à la préparation et achevez la cuisson sur feu très doux pendant dix minutes environ. Les poireaux à la coriandre accompagnent les viandes froides et les poissons.

POIREAUX A LA FLAMANDE

Pour 4 personnes. Préparation et cuisson 30 mn. 16 poireaux (pas trop gros), 4 oeufs, 100 g de beurre, un bouquet de persil.

Nettoyez les poireaux en retirant la plus grande partie du vert. Faites cuire les légumes à l'eau bouillante salée (20 à 30 mn selon leur grosseur). D'autre part, faites durcir les oeufs et faites fondre le beurre. Pour servir, égouttez soigneusement les poireaux, dressez-les sur le plat de service; écalez les oeufs et écrasez-les à la fourchette. Recouvrez les poireaux d'oeufs hachés, arrosez de beurre fondu et saupoudrez de persil haché.

POIREAUX A LA GRECQUE

1 belle botte de poireaux, 1/2 verre d'huile, 1/4 de litre de vin blanc sec, 1 citron, 1 cuillerée à café de grains da coriandre, 1 bouquet garni, 1 branche d'estragon ou de fenouil, sel, poivre en grains.

Eplucher les poireaux, ne garder que les blancs. Les couper en tronçons de quatre à cinq centimètres. Les faire blanchir cinq minutes à l'eau bouillante salée. Les égoutter et les sécher le mieux possible en les étalant sur un torchon. Zester le citron et en presser le jus. Au bouquet garni composé de persil, thym, laurier et céleri, ajouter le fenouil ou l'estragon. Mettre dans un nouet de mousseline les grains de coriandre, la moitié du zeste de citron, une dizaine de grains de poivre. Faire chauffer 1/2 litre d'eau avec le vin blanc et une forte pincée de sel; ajouter l'huile, le bouquet garni, le sachet d'épices. le jus de citron. Faire bouillir cinq ou six minutes. Mettre dans ce court-bouillon les blancs de poireaux et cuire une vingtaine de

minutes. Laisser refroidir dans la cuisson qui doit avoir bien réduit. Oter le bouquet garni et le sachet d'épices. Servir très frais, en ravier, comme hors d'oeuvre en couvrant les blancs de quelques cuillerées de leur eau de cuisson. Ce hors-d'oeuvre peut être préparé plusieurs jours à l'avance en veillant à ce que les tronçons de poireaux soient entièrement recouverts par le liquide.

POIREAUX A LA GRECQUE

Pour 4 à 6 personnes: 1,500 kg de jeunes poireaux, une douzaine de petits oignons blancs, 2 citrons, 1/4 1 d vin blanc sec, 2 dl d' eau, 1 branche de céleri, 1 branche de fenouil frais, 2 feuilles de laurier, 1 branche de thym, une dizaine de grains de coriandre, sel, poivre, 100 g de raisins secs.

Nettoyez les poireaux en ne conservant que très peu de feuilles vertes. Coupez-les en morceaux. Pelez les oignons. Mettez les légumes dans une casserole, mouillez du jus des citrons, du vin blanc et d'eau. Ajoutez les aromates: céleri, fenouil laurier, thym, coriandre, assaisonnez et joignez les raisins secs. Couvrez et laissez cuire à feu doux pendant 45 mn. Laissez refroidir et mettez au frais. Servez en hors-d'oeuvre. Variante: vous pouvez ajouter 3 tomates concassées et un peu d'huile d'olive.

POIREAUX A LA GRECQUE

Nettoyez 800 g de petits poireaux nouveaux. Réservez la partie verte pour un potage. Faites blanchir les blancs 10 mn à l'eau bouillante salée. Egouttez-les. Mettez dans une casserole le jus de 2 citrons, 3 c d'huile, thym laurier, fenouil, sel, poivre, 1/2 verre de vin blanc, 1 verre d'eau. Faites bouillir 10 mn. Ajoutez les poireaux. Faites cuire 5 à 10 mn. Servez très froid après avoir retiré du jus tous les aromates.

POIREAUX A L'ANGLAISE

Préparation: 10 minutes. Cuisson: 30 minutes. Pour 4 personnes. Ingrédients: 1 kg de poireaux, 80 g de beurre, 2 cuillerées à soupe de persil haché, sel.

Faites bouillir une marmite d'eau salée. Coupez l'extrémité des feuilles des poireaux, puis lavez-les; fendez les blancs en quatre. Plongez les poireaux dans l'eau bouillante; faites-les cuire pendant 30 minutes, puis égouttez-les. Faites fondre le beurre dans une petite casserole, lavez et hachez le persil. Disposez les poireaux bien chauds dans un plat, saupoudrez-les de persil. Servez avec le beurre fondu.

POIREAUX A LA POLONAISE

Pour 4 personnes: 1 kg de poireaux. Sauce: 2 c à soupe de vinaigre, 6 c à soupe d'huile, sel, poivre, 2 oeufs durs, ciboulette ou persil haché à volonté.

Nettoyez les poireaux, faites-les cuire 20 mn environ à la vapeur ou à l'eau bouillante salée. Egouttez-les et laissez-les refroidir. Préparez la sauce vinaigrette avec les ingrédients indiqués en ajoutant les oeufs durs écrasés à la fourchette. Nappez les poireaux de cette sauce et servez. Vous pouvez ajouter un peu de moutarde dans la sauce.

POIREAUX A LA SAUCE BLANCHE

Faire cuire les blancs de poireaux. Servir avec une sauce blanche.

POIREAUX A LA SAUCISSE DE FOIE

Faire sauter les poireaux avec de la saucisse de foie. Ne pas saler.

POIREAUX A LA SAVOYARDE

Une grosse botte de poireaux, de la chapelure, 100 g de gruyère rapé, 100 g de beurre, sel, poivre, muscade et ail.

Coupez les blancs de poireaux en morceaux de 4 cm de long et faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 20 minutes. Egouttez-les et pressez-les. Beurrez un plat allant au four et placez-y l'ail haché. Dressez une couche de poireaux, saupoudrez de chapelure et de gruyère râpé. Assaisonnez de sel, poivre et muscade. Recommencez les couches jusqu'à épuisement. Arrosez avec le beurre tondu et faites gratiner quelques minutes.

POIREAUX A LA VOSGIENNE

Pour 5 personnes: 20 petits poireaux, 5 tranches de jambon, 125 g de beurre, 1/2 litre de lait, 1 cuillerée à soupe de farine, sel, poivre, noix muscade, 100 g de gruyère râpé.

Lavez les poireaux. Faites-les cuire à l'eau bouillante salée, 25 à 30 minutes. Faites un peu de sauce blanche avec du beurre, la farine le lait, sel, poivre et noix muscade. Après 20 minutes de cuisson, ajoutez-lui la moitié du gruyère rapé. Beurrez un plat à gratin. Egouttez les poireaux bien à fond, au besoin, épongez-les avec du papier absorbant, car il faut absolument qu'ils aient rendu toute leur eau. Pliez les tranches de jambon en deux et utilisez-les pour maintenir les poireaux en petits fagots. Versez une partie de la sauce blanche sans le plat, couchez les fagots sur ce lit, nappez en partie avec ce qui reste de sauce blanche, saupoudrez

du restant de gruyère râpé, disposez de petites noisettes de beurre de place en place, Faites réchauffer et gratiner 10 à 15 minutes à four chaud (th 8).

POIREAUX A L'ETOUFFEE

Faire cuire des poireaux coupés menu dans un peu d'huile.

POIREAUX A L'HUILE ET AUX OEUFS

Pour 4 personnes. Faites cuire 4 blancs de poireaux 20 mn à la vapeur. Emincez-les. D'autre part, pilez 1 jaune d'oeuf dur avec 1 jaune d'oeuf cru et 1 c à café de moutarde, salez, poivrez, joignez 1 c à soupé de vinaigre et versez suffisamment d'huile peu à peu en remuant pour avoir une sauce liée. Mélangez les poireaux à cette sauce, décorez à volonté d'oeufs durs.

POIREAUX AU FROMAGE

Préparer 200 g de gruyère ou de cantal râpé et 40 grammes de beurre. Quand les poireaux sont cuits et égouttés, prenez un plat creux qui aille au four. Garnissez Le fond d'un lit de poireaux, placez au-dessus un lit de fromage avec du beurre en petits morceaux. Salez, poivrez. Disposez là-dessus un second lit de poireaux, puis un second lit de fromage avec beurre. Salez, poivrez. Mettez 10 minutes au four bien chaud.

POIREAUX AU GRATIN

Pour 4 personnes: 1 kg de poireaux, 4 c à soupe bombées de chapelure, 50 g de beurre, 1 gousse d'ail, sel, poivre, noix muscade, 100 g de gruyère râpé.

Nettoyez les poireaux en ne conservant que les parties blanches. Emincez les blancs et faites-les cuire 15 mn à l'eau bouillante ou 20 mn à la vapeur. Egouttez-les en pressant légèrement. D'autre part, faites dorer la chapelure dans le beurre. Frottez d'ail un plat allant au four. Répartissez les blancs de poireaux dans ce plat en couches successives, en alternant avec de la chapelure et du fromage râpé. Assaisonnez chaque couche, terminez par du fromage et faites gratiner.

POIREAUX AU GRATIN

Préparation: 15 minutes. Cuisson: 55 minutes. 12 poireaux moyens, 60 g de beurre (+ 20 pour le plat, 60 g de farine; 3/4 de litre de lait; 150 g de poitrine de porc fumée; 75 g de gruyère râpé; 1 cuillerée à soupe d'huile, 1 pincée de noix muscade râpée, sel, poivre. Epluchez les poireaux, coupez les feuilles vertes et ne gardez que les blancs; lavez-les soigneusement et

égouttez-les. Faites bouillir une marmite d'eau salée; plongez-y les poireaux et faites-les cuire à découvert de 30 à minutes. Retirez la couenne et les cartilages de la poitrine; coupez celle-ci en lardons; mettez-les dans une casserole et recouvrez-les largement d'eau froide; portez à ébullition et faites cuire pendant 1 minute; passez-les ensuite sous l'eau froide et égouttez-les. Préparez la béchamel: faites fondre doucement le beurre dans une casserole; saupoudrez-le avec la farine et remuez bien pendant 5 minutes sans laisser colorer versez le lait sur le mélange et portez à ébullition sans cesser de remuer au fouet, ajoutez du sel, du poivre et une pincée de noix muscade; laissez cuire à tout petit feu, faites chauffer le four à température élevée. Lorsque les poireaux sont presque cuits, faites chauffer l'huile dans une poêle; jetez-y les lardons et faites-les revenir à feu vif; égouttez-les. Quand les poireaux sont tout à fait cuits, sortez-les de la marmite et laissez-les s'égoutter pendant quelques minutes. Beurrez un plat à gratin; rangez-y les poireaux: répartissez les lardons dessus et recouvrez le tout de béchamel, saupoudrez de gruyère râpé et faites gratiner dans le four.

POIREAUX AU GRATIN

Préparation: 15 mn. Cuisson: 50 mn. 12 poireaux moyens, 1/2 litre de sauce blanche avec 3 jaunes d'oeufs (oeufs facultatifs), 50 g de gruyère rapé, 30 g de beurre, sel, poivre, muscade, .

Cuire les poireaux 30mn à l'eau bouillante salée. Les égoutter placer dans un plat à four. Napper avec une sauce blanche, saupoudrer de gruyère, et faire gratiner au four 20 minutes.

POIREAUX AU GRATIN

Poireaux, lait, paprika, noix de muscade, sel, poivre de Cayenne, 1 cuillerée à café de fécule, 1 yaourt écrémé, gruyère râpé.

Faites cuire les poireaux en bâtonnets liés ensemble par petites bottes. (Opérer dans de l'eau légèrement salée). Les égoutter dès qu'ils sont cuits. Ils ne doivent surtout pas être en purée mais fermes. Portez du lait à ébullition dans une casserole. Assaisonnez avec paprika, noix de muscade, sel et un peu de Cayenne. Liez avec une cuillerée à café de fécule délayée dans un yaourt écrémé. Versez un peu de sauce dans un plat à gratin, rangez les poireaux en intercalant la sauce si l'on doit faire plusieurs épaisseurs. Parsemez un peu de gruyère râpé en intercalant. Recouvrez de sauce puis de gruyère et gratinez tout doucement au four.

POIREAUX AU GRATIN AUX OEUFS DURS

Pour 6 personnes. Préparation 20 mn Cuisson: 20 mn + 10 mn. 1,500 kg de poireaux, 6 oeufs durs. SAUCE: 30 g de beurre, 30 g de farine, 4 dl de lait, sel, poivre, noix muscade, 200 g de Beaufort. Nettoyez les poireaux, émincez-les, faites-les cuire à l'eau bouillante salée pendant 20 mn. Egouttez-les. D'autre part, faites un roux blond avec le beurre et la farine, mouillez de lait, faites épaissir sur feu doux en remuant. Assaisonnez, joignez le fromage râpé. Dans un plat allant au four et à table, mettez les poireaux et les oeufs durs écalés. Nappez de sauce et faites gratiner (10 mn environ).

POIREAUX AU RIZ

Pour 4 personnes. Préparation: 20 mn. Cuisson 30 mn. 200 g de riz cuit à l'eau (éventuellement un reste). 3 poireaux, 3 oignons 3 c à soupe d'huile, thym, laurier, sel, poivre, 1/2 dl de vin blanc sec, 3 oeufs, 1 dl de lait, 50 g de parmesan ou de gruyère râpé.

Nettoyez et émincez les poireaux et les oignons, faites-les fondre doucement à l'huile avec le thym, le laurier et l'assaisonnement. Mouillez de vin, couvrez et laissez fondre doucement pendant une dizaine de minutes. Mélangez ensuite ces légumes au riz en joignant les oeufs battus avec le lait et le fromage râpé. Versez le tout dans un moule à tarte huilé et faites cuire 30 mn à four moyen (180 °). Servez chaud avec un coulis de tomates.

POIREAUX AU RIZ

Pour 4 personnes. Faites revenir au beurre 3 blancs de poireaux et 1 oignon émincés. Mesurez 200 g de riz long grain et 2 fois 1/2 son volume en bouillon. Versez le bouillon chaud sur les légumes, ajoutez le riz et laissez cuire doucement à couvert jusqu'à ce qu'il ait absorbé tout le liquide. Joignez alors 50 g de crème fraîche et 3 c à soupe de fromage râpé (parmesan ou gruyère). Mélangez et servez aussitôt. (On peut aussi faire gratiner).

POIREAUX AU JAMBON

8 minutes: Au four: 15 minutes. 800 g de poireaux, 60 g de beurre ou 3 cuillerées à soupe d'huile, 4 tranches de jambon de Paris, 75 g de gruyère râpé, 40 g de farine, 1/2 litre de lait, sel, poivre, muscade.

Faites cuire les poireaux. Pliez chaque poireau en deux. Roulez-les dans le gruyère râpé, puis enfermez chacun dans une tranche de jambon. Rangez-les dans un plat enduit de beurre ou d'huile. Nappez le plat de sauce Mornay. Saupoudrez avec le restant de gruyère râpé. Faites gratiner à four chaud 15 minutes.

POIREAUX AU JUS

Mettez vos poireaux (cuits) pendant cinq minutes dans un roux léger et mouillez avec du jus de viande.

POIREAUX AUX SAUCISSES

Pour 6 personnes: 4 saucisses de Montbéliard (ou de Morteau), 1 kg de poireaux, 500 g de pommes de terre, 50 g de saindoux, 15 cl de vin blanc, 1 c à café de Maïzena, sel, poivre.

Nettoyez les poireaux, éliminez le bout des feuilles vertes trop dur. Coupez les poireaux en rondelles de 2 cm. Epluchez, rincez et coupez les pommes de terre en morceaux réguliers. Mettez le saindoux à chauffer dans une cocotte et faites-y revenir les poireaux. Ajoutez les pommes de terre. Salez et poivrez. Versez le vin blanc et 10 cl d'eau. Enfouissez les saucisses dans les poireaux. Couvrez la cocotte et laissez mijoter 40 mn. 10 mn avant la fin de la cuisson, ajoutez la Maïzena diluée dans un peu d'eau froide. Mélangez et poursuivez la cuisson à découvert. Au moment de servir, versez les légumes au centre d'un plat préalablement chauffé. Tranchez les saucisses et disposez-les tout autour. Servez bien chaud.

POIREAUX EN BLANQUETTE

Préparation: 25 minutes. Cuisson 45 minutes. Pour 4 personnes. Ingrédients 1 kg de poireaux, 150 g de petits champignons, 1 bouquet de persil, 1/2 citron, 60 g de beurre, 30 g de farine, 2 verres de vin blanc sec, 1 dl 1/2 de crème fraîche, 1 oeuf, 1 pincée de noix muscade râpée, sel, poivre.

Coupez les feuilles vertes des poireaux; ne gardez que les blancs; fendez ceux-ci jusqu'à mi-hauteur lavez-les et égouttez-les. Faites bouillir de l'eau dans une marmite, salez-la légèrement et plongez-y les poireaux; laissez-les cuire pendant 10 minutes, puis égouttez-les en gardant le jus de cuisson. Lavez et hachez le persil pressez le demi-citron; nettoyez et lavez les champignons. Faites chauffer 20 grammes de beurre dans un sautoir; versez-y les champignons, arrosez-les avec la moitié du jus de citron et laissez-les cuire pendant 8 minutes sur feu doux. Faites chauffer le reste du beurre dans un autre sautoir; saupoudrez-le avec la farine; mélangez sur feu doux, sans laisser roussir; ajoutez peu à peu le vin blanc sans cesser de remuer, puis versez dans le sautoir 1 décilitre 1/2 du jus de cuisson des poireaux ajoutez la moitié de la crème fraîche, du sel, du poivre et la noix muscade. Ajoutez les champignons à cette sauce, mélangez et disposez-y les poireaux, laissez la cuisson s'achever à couvert et à tout petit feu. Faites chauffer un légumier, égouttez les poireaux et mettez-les dans le légumier; tenez le tout au chaud. Cassez l'oeuf en séparant le blanc du jaune; délayez celui-ci avec le reste de crème fraîche et le reste du jus de citron; incorporez 1 ou 2 cuillerées de sauce bien chaude et versez ce mélange dans la sauce, faites épaissir sur feu très doux, sans cesser de remuer. Nappez les poireaux avec cette sauce, saupoudrez de persil haché et servez bien chaud. Conseils: Si vous servez en même temps de belles tranches de jambon, vous obtiendrez un plat complet succulent et nourrissant.

POIREAUX EN HACHIS

Quand les poireaux sont cuits et égouttés très soigneusement les pressant, hachez-les menu. Mettez dans une autre casserole 25 g de beurre, faites fondre, puis faites revenir les poireaux en tournant avec la cuillère de bois. Ajoutez une cuillerée à café de farine, salez, poivrez, puis une cuillerée de crème. Laissez à petit feu, sans que la crème bouille. Cassez un oeuf, mettez le jaune dans une cuillère, mélangez doucement avec un peu d'eau de la cuisson se trouvant dans la 1ère casserole, puis jetez le tout dans la 2ème casserole. Tournez un instant pour lier la sauce, servez avec ou sans croûtons frits à volonté.

POIREAUX EN PUREE

1 dizaine de poireaux, 500 g de pommes de terre, sel et poivre, 10O g de crème.

Faites cuire les poireaux à l'eau bouillante salée, soit en même temps que les pommes de terre, soit séparément (je vous signale que, cuites avec les légumes, les pommes de terre prennent saveur très forte). Lorsque les légumes sont cuits, vous les passez au tamis ou au mixer. Assaisonnez et incorporez la crème avant de servir. Note. S'il s'agit d'un repas destiné aux petits, vous pouvez ajouter un ou deux jaunes d'oeufs à la purée. De la sorte, vous leur servirez un repas complet.

POIREAUX EN PUREE

Préparation: 20 mn. Cuisson: 40 mn. 12 poireaux, 500 g de pommes de terre, 5 dl de lait chaud. Couper les poireaux en tronçons et les faire cuire à l'eau bouillante salée. Au bout de 10 minutes ajouter les pommes de terre. Lorsque les légumes sont cuits, les passer au tamis, y incorporer le lait en tournant avant de servir. On peut remplacer la moitié du lait par 2 dl de crème fraîche.

POIREAUX EN RATATOUILLE AU SAFRAN

Pour 4 personnes: 1 kg de poireaux, 3 oignons, 3 c à soupe d'huile d'olive, 3 tomates (fraîches ou en conserve), 2 gousses d'ail, sel, poivre, une capsule de safran, 1/4 litre d'eau, 2 grosses pommes de terre.

Nettoyez et émincez les poireaux. Pelez et émincez les oignons Faites-les fondre doucement dans l'huile chaude en remuant. Quand les légumes commencent à prendre couleur, ajoutez les tomates pelées, épépinées et concassées, l'ail pilé et l'assaisonnement (sel, poivre et safran). Laisser mijoter 15 mn. Pendant ce temps pelez les pommes de terre et coupez-les en morceaux; ajoutez-les dans la casserole et continuez la cuisson jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites (15 à 20 mn). Servez avec un poisson ou une viande grillée.

POIREAUX FACON ASPERGES

Préparation 10 minutes, cuisson 10-15 minutes. 1 kilo de poireaux, 4 oeufs, huile ou beurre, vinaigre, sel.

Epluchez et lavez les poireaux; raccourcissez-les de façon à ne conserver que la partie blanche. Réunissez-les en bottillons, comme des asperges. Faites-les blanchir à l'eau bouillante salée pendant un quart d'heure environ. Ou bien, faites-les cuire à la vapeur dans la auto-cuiseur: 5 minutes de cuisson suffiront. Egouttez-les et épongez-les. Dressez-les sur un plat de service accompagnés d'oeufs sur le plat. Ou bien, préparez des oeufs mollets: plongez les oeufs 4 minutes dans l'eau bouillante, écrasez-les à la fourchette et assaisonnez-les de sel,

huile et vinaigre. Vous pouvez présenter les poireaux assaisonnés de beurre fondu et de fromage râpé. Ou encore, tièdes ou froids, avec mayonnaise ou vinaigrette.

POIREAUX FARCIS

Préparation: 20 mn. Cuisson: 35 mn. Pour 2 personnes: 2 poireaux, 300 g de blancs de poulet, 2 tranches de pain de mie, 5 cl de lait écrémé, 1 tablette de bouillon de poule dégraissé, 20 g de beurre, 4 brins de persil, muscade râpée, sel, poivre.

Lavez les poireaux et coupez-les en tronçons de 1O cm. Fendez-les dans la longueur sans les séparer complètement. Retirez le coeur des poireaux, hachez-le finement. Faites pré-cuire les tronçons de poireaux pendant 5 minutes à la vapeur. Hachez finement les blancs de poulet et mélangez-les au hachis de poireaux. Faites tremper le pain de mie dans le lait et écrasez-le. Mélangez le poulet et le poireau hachés avec la mie de pain, le blanc d'oeuf et le persil ciselé. Ajoutez sel, poivre et muscade râpée. Farcissez les tronçons de poireaux de cette préparation et ficelez-les pour les tenir. Diluez la tablette de bouillon dans 40cl d'eau bouillante. Mettez les poireaux farcis à revenir dans une cocotte. Versez le bouillon, couvrez et laissez cuire 30 min. Servez chaud.

POIREAUX FARCIS AU THON

Pour 4 personnes: 4 beaux blancs de poireau, 1 boîte de thon, 1 c à s de moutarde, mayonnaise, 1 oeuf cuit dur, quelques feuilles de laitue, 1 c. à s. de ketchup, sel, persil.

Faites cuire les blancs de poireau à l'eau bouillante salée. Rafraîchissez-les et ouvrez-lez en les fendant d'un côté sur toute leur longueur, Travaillez dans un saladier le contenu de boîte de thon avec la moutarde, le ketchup et 1 c. à s, de mayonnaise. Assaisonnez selon votre goût. Dressez les feuilles de laitue sur le plat de service, farcissez les blancs de poireau avec votre appareil et posez-les sur la laitue avec du persil et des quartiers d'oeuf dur. Servez la mayonnaise à part. Préparation: 25 min. Cuisson: 20 min.

POIREAUX LARISSA

Pour 6 personnes: 18 petits poireaux, 1 bouquet garni (persil, thym, laurier), 1 grand verre de vin blanc sec, coulis de tomate, 1 citron, huile d'olive, sel, poivre, ketchup, sauce anglaise.

Lavez et parez les poireaux; supprimez une bonne partie de leur vert. Attachez-les en bottes et blanchissez-les trois minutes dans une grande quantité d'eau bouillante salée. Egouttez-les. Garnissez un plat à gratin à l'huile d'olive. Disposez-y les poireaux, nappez-les de coulis de tomate, arrosez-les de vin blanc, ajoutez le bouquet garni, sel, poivre. Couvrez et faites cuire 30 mn. à th. 6. Prolongez la cuisson quelques minutes si les poireaux ne sont pas bien tendres. A la sortie du four arrosez avec le jus d'un demi citron et quelques gouttes de sauce anglaise. Servez chaud ou froid, à votre convenance.

POIREAUX PANES

8 blancs de poireaux, 1 oeuf, de la chapelure, 3 cuillerées à soupe d'huile, sel, poivre, de la muscade râpée et du persil haché.

Faites blanchir les blancs de poireaux nettoyés une dizaine de minutes dans de l'eau bouillante salée. Egouttez-les et laissez-les refroidir. Passez-les dans de l'oeuf battu auquel vous aurez ajouté le sel, le poivre et la muscade râpée, puis dans de la chapelure. Faites chauffer l'huile dans une poêle et placez-y les poireaux. Egouttez-les avant de les dresser sur le plat de service et saupoudrez-les de persil haché.

POIREAUX SAUTES

Une dizaine de poireaux, 50 g de beurre, 1 cuillerée de farine, sel et poivre.

Coupez les blancs de poireaux en grands tronçons et faites-les cuire à l'eau bouillante salée pendant environ 1/2 heure. Lorsque ces blancs de poireaux seront bien tendres (vérifiez avec une fourchette), mettez-les à égoutter (sans les briser). Vous faites fondre alors un peu de beurre dans une cocotte, et dès le début du brunissement, vous ajoutez la farine, un peu d'eau et, si vous l'aimez du jus de citron. Faites sauter les poireaux dans cette sauce. Assaisonnez. Laissez mijoter à feu très doux pendant une dizaine de minutes.

POIREAUX SOUFFLES

Il convient de servir dès sa sortie du four. Une dizaine de poireaux, 100 g de beurre, 2 cuillerées de farine, 3 oeufs, 1 dl de lait, sel et poivre, un peu de chapelure.

Coupez les poireaux en gros tronçons et faites-les cuire à l'eau bouillante salée (de 30 à 40 minutes suivant les poireaux). Lorsqu'ils sont tendres, égouttez-les et hachez-les grossièrement (vous pouvez les passer rapidement au mixer). Dans une casserole, vous mettez le beurre et vous y ajoutez les poireaux cuits et hachés. Saupoudrez de farine, assaisonnez et mélangez le tout. Versez dans ce mélange le lait tiède et puis, un à un, les jaunes d'oeufs. Amalgamez bien les différents ingrédients. Lorsque cet ensemble est parfaitement homogène, vous ajoutez les blancs battus fermement en neige. Mélangez une nouvelle fois. Versez le tout dans un plat allant au four, parsemez de chapelure et de quelques noisettes de beurre. Mettez à four assez chaud pendant une vingtaine de minutes, puis servez aussitôt.

POTAGE AUX POIREAUX

Pour 6 personnes: 4 poireaux, 1 kg de pommes de terre, 30 g de beurre, 1,5 litre de bouillon (eau et cubes), un bouquet garni, sel, poivre, 100 g de crème fraîche, petits croûtons à volonté.

Nettoyez et émincez les poireaux. Pelez les pommes de terre et coupez-les en dés. Faites fondre les poireaux dans le beurre chaud mouillez de bouillon, joignez le bouquet garni,

assaisonnez. Couvrez et laissez cuire 45 mn (15 mn en auto-cuiseur. Passez et liez avec la crème et garnissez de croûtons frits à volonté. Vous pouvez aussi conserver quelques rondelles de poireaux que vous ferez revenir au beurre pour en garnir le potage.

POTAGE CREME DE POIREAUX

Pour 4 personnes. Faites revenir au beurre 4 blancs de poireaux et 2 pommes de terre (le tout finement émincé). Mouillez de 3/41 de lait et de 1/21 d'eau, assaisonnez et laissez cuire 30 mn. Passez le potage et liez-le avec 2 c à soupe de crème fraîche et 1 jaune d'oeuf.

POTAGE FROID AUX POIREAUX

Pour 4 personnes. Faites fondre 6 blancs de poireaux émincés dans 50 g de beurre avec 1 oignon haché. Mouillez avec 1 litre 1/2 de bouillon de poule et ajoutez 3 pommes de terre pelées et coupées en morceaux. Salez, poivrez, laissez mijoter 45 mn. Passez à la Moulinette, ajoutez 4 dl de lait et 100 g de crème fraîche. Mettez au frais et servez le potage en tasse, avec des pluches de cerfeuil.

POTAGE SANTE

Pour 4 personnes: 2 ou 3 poireaux selon grosseur, 400 g de pommes de terre, eau, sel, lait, 75 g de beurre, 75 g d'oseille, 1 dl de crème, cerfeuil haché.

Couper finement les blancs de poireaux et les faire blondir dans 25 g de beurre, puis ajouter les pommes de terre coupées en quartiers, 1 litre 1/2 d'eau. Laisser cuire. Passer à la moulinette, ajouter l'oseille coupée menue et cuite dans 25 g de beurre. Verser dans la soupière avec la crème fraîche. Saupoudrer de cerfeuil, ajouter le restant de beurre et servir avec des croûtons.

QUICHE AUX POIREAUX

Pour 6 personnes. Pâte: 250 g de farine, 125 g de beurre, une pincée de sel, 1 dl d'eau environ. Garniture: 150 g de lard fumé, 300 g de poireaux, 3 oeufs, 50 g de crème fraîche liquide (ou 1 dl de lait), sel, poivre noix muscade, 250 g de gruyère râpé.

Versez la farine en fontaine au centre, mettez le beurre en parcelles et le sel. Pétrissez rapidement du bout des doigts pour incorporer la matière grasse à la farine et mouillez avec juste ce qu'il faut d'eau pour pouvoir rouler la pâte en boule. Laissez reposer 1 h au frais. Pendant ce temps, préparez la garniture: coupez le lard en lardons et faites-les blanchir 5 mn à l'eau bouillante salée, égouttez-les. Nettoyez les poireaux, ne conservez que les blancs, faites-les cuire 20 mn à l'eau bouillante salée, Egouttez-les et émincez-les. D'autre part, fouettez les oeufs entiers avec la crème ou le lait, assaisonnez (peu de sel à cause du fromage qui est déjà

salé). Ajoutez le fromage à ce mélange, ainsi que les lardons et les morceaux de poireaux. Abaissez la pâte au rouleau, foncez-en un moule beurré. Faites cuire ce fond de tarte à blanc 10 mn. Versez la garniture par dessus et faites cuire à four chaud pendant 40 mn.

QUICHE AUX POIREAUX

5OO g de pâte à pain du boulanger, 1/2 dl d'huile d'olive. Garniture: 1 kg de poireaux, 3 gros oignons, 1/2 dl d'huile d'olive, sel, poivre, thym, laurier et 2 clous de girofle en poudre, 1/2 dl de vin blanc sec, 6 filets d'anchois conservés à l'huile, une pointe de poivre de Cayenne, 50 g de fromage râpé (gruyère ou parmesan).

Travaillez la pâte avec l'huile en la pétrissant bien pendant 10 mn pour l'empêcher de gonfler à la cuisson. Nettoyez et émincez les poireaux et les oignons, faites-les fondre dans l'huile d'olive avec sel, poivre, thym, laurier, girofle et le vin blanc, en maintenant la casserole aux trois quarts couverte. D'autre part, pétrissez les filets d'anchois en purée avec le poivre de Cayenne. Ajoutez-les aux légumes en fin de cuisson, mélangez bien. Hors du feu, incorporez la moitié du fromage râpé. Etalez la pâte d'abord en l'étirant avec les mains, puis au rouleau et foncez-en un moule à manqué huilé, en l'accrochant bien au bord. Huilez légèrement la pâte au pinceau, garnissez-la de la préparation aux poireaux, arrosez d'un filet d'huile d'olive et saupoudrez du reste de fromage. Laissez reposer le temps de préchauffer le four à 250° C. Faites cuire pendant 30 mn environ en protégeant le dessus de la quiche d'un papier d'aluminium si la garniture dorait trop rapidement.

QUICHE FERMIERE

Pour 6 personnes: 300 g de pâte brisée, 1 kg de poireaux, 250 g de fromage blanc lisse, 50 g de crème fraîche, du sel, du poivre, une pincée de curry, 150 g de lardons, 4 oeufs. Préparation: 25 min. Cuisson: 50 min.

Nettoyez les poireaux. Lavez-les. Faites-les blanchir dans l'eau bouillante salée pendant 10 minutes. Egouttez-les et coupez-les en morceaux. Battez le fromage blanc avec la crème et les oeufs pour obtenir un mélange souple et mousseux. Assaisonnez de sel, de poivre et de curry. Etalez la pâte en une abaisse de 5 mm d'épaisseur. Disposez-la dans un moule à quiche. Piquez-en le fond avec une fourchette. Etalez les poireaux et les lardons sur toute la surface. Versez le mélange fromage-oeufs. Faites cuire à four chaud 50 minutes environ. IMPORTANT La pâte roulée en boule reposera 2 ou 3 heures. Il est important de la laisser se reposer pour qu'elle soit croustillante. La quiche se déguste froide ou chaude. Dans ce dernier cas elle est plus moelleuse.

ROULADE DE PORC A LA BECHAMEL

Pour 5 personnes: 1 kg de poireaux, sel, 12 tranches d'épaule roulée, 1/2 litre de sauce béchamel, 60 g de gruyère râpé , 50 g de beurre.

Nettoyer les poireaux, lavez-les et coupez-les d'égale longueur. Faites -(les cuire à l'eau bouillante 10 minutes, égouttez-les bien. Beurrez un plat allant au four et disposez les poireaux enrobés chacun d'un tranche d'épaule. Nappez-les de sauce béchamel. Parsemez de gruyère râpé et faites gratiner à four chaud 25 mn.

ROYALE DE POIREAUX

Pour 8 personnes: 500 g de blancs de poireaux, une noix de beurre, 2 c à soupe d'eau, 5 oeufs, 1,5 dl de crème fraîche double, sel, noix muscade. Accompagnement: 125 g de vert de poireaux, 30 g de beurre, sauce vinaigrette parfumée au jus de truffe.

Nettoyez et émincez les poireaux, faites-les étuver doucement au beurre avec l'eau, à découvert, pendant 30 mn. Laissez refroidir. D'autre part, battez les oeufs en omelette, ajoutez peu à peu la crème et le jus froid infusé de poireaux. Assaisonnez et passez à la mousseline. Enlevez la mousse produite et versez l'appareil dans des ramequins beurrés. Faites cuire à four doux (80°) au bain-marie pendant 45 mn en évitant soigneusement l'ébullition. La cuisson longue et douce est le secret des flans moelleux. Préparez l'accompagnement émincez le vert de poireaux et faites-le étuver dans le beurre assez rapidement pour que les poireaux conservent leur goût et leur couleur. Broyez le tout au mixer pendant 4 mn de façon à obtenir une purée homogène. Ajoutez une noisette de beurre, rebroyez une minute et passez au chinois. Pour servir, passez un couteau à lame souple à l'intérieur des moules pour détacher les flans. Mettez une cuillerée de mousse poireaux au centre des assiettes chauffées, démoulez les flans de poireaux par-dessus, nappez d'une cuillerée de vinaigrette légère, décorez de pluches de cerfeuil, de lamelles de tomates ou de carottes, de brins de ciboulette ou de persil à volonté.

SAINT PIERRE AUX POIREAUX

Pour 4 personnes: 4 filets de St-Pierre, une noix de beurre, sel, poivre, 4 dl de vin blanc sec, 4 blancs de poireaux, 75 g de beurre, sel, poivre, 2 c à soupe de crème fraîche.

Déposez les filets dans un plat beurré allant au four. Salez, Poivrez, arrosez avec la moitié du vin blanc. Couvrez d'un papier d'aluminium et faites cuire à four chaud 15 mn. D'autre part, émincez les poireaux, faites-les fondre doucement dans le beurre, assaisonnez, mouillez de l'autre moitié du vin blanc et laissez cuire jusqu'à réduction presque totale du liquide. Quand le poisson est cuit, versez le jus de cuisson dans une casserole, laissez-le réduire, puis liez avec la crème fraîche. Servez avec les poireaux.

SALADE DE POIREAUX ET DE CREVETTES

Pour six personnes: 4 poireaux, 200 g de crevettes roses cuites et décortiquées, 250 g de fromage blanc, 3 branches d'aneth, 1 demi-citron, moutarde, vinaigre, sel, poivre.

Couper les poireaux en petites rondelles et faire blanchir de préférence la veille pour qu'ils soient bien égouttés. Mélanger le fromage blanc avec un peu de moutarde, une goutte de vinaigre, le jus du demi-citron, le sel, le poivre et l'aneth. Incorporer les poireaux et les crevettes en mettant de côté quelques crevettes. Disposer le mélange dans les bols individuels, en décorant le dessus avec une branche d'aneth, une petite tomate, une rondelle de citron.

SAUTE DE VEAU AUX POIREAUX

Pour 6 personnes: 1,200 kg de veau (poitrine), sel, poivre, 1 kg de poireaux. 40 g de beurre, 2 c à soupe d'huile, 2 dl de vin blanc sec, 1/2 citron, 2 dl de lait, une poignée de raisins secs, un bouquet garni.

Coupez la viande en morceaux, assaisonnez-les. Nettoyez les poireaux, ne conservez que les blancs, émincez-les. Faites chauffer le beurre et l'huile dans une cocotte, et mettez-y les morceaux de viande à revenir de tous cotés. Quand ils sont bien rissolés, retirez-les et faites fondre à leur place les blancs de poireaux en remuant pendant 10 mn. Remettez la viande, mouillez de vin blanc, de jus de citron et de lait. Joignez les raisins et le bouquet garni. Couvrez et laissez mijoter 40 mn. Vous pouvez servir en même temps des carottes ou des champignons.

SOUPE ALSACIENNE

Faites blanchir 150 g de lardons fumés. Faites revenir 4 poireaux en morceaux dans 50 g de beurre, mouillez de 1 1/2 litre de bouillon. Salez, poivrez, joignez un bouquet garni et 4 pommes de terre en dés. Laissez cuire 45 mn, passez. Ajoutez les lardons et 12 petites saucisses dc Strasbourg. Laissez mijoter 10 mn, liez avec de la crème fraîche.

SOUPE AU RIZ ET AUX POIREAUX

Pour 8 personnes: 60 g de riz, 3 blancs de poireaux, 3 feuilles de chou, 1 branche dc céleri, 2 carottes, 100 g de beurre, 50 g de gruyère râpé, 2 litres d'eau, sel, poivre, 1 tasse de lait.

Lavez tous les légumes et hachez-les. Dans une cocotte, faites fondre 80 g de beurre et faites revenir tous les légumes hachés pendant 5 mn. Puis mouillez avec de l'eau. Laissez bouillir pendant 20 mn. Passez et remettez à cuire, en ajoutant le sel, le poivre et le riz lavé, pendant 40 mn. Le temps écoulé, rajoutez un peu de lait et remuez. Versez dans une soupière et saupoudrez de gruyère râpé et de noisettes de beurre.

SOUPE AUX POIREAUX ET AUX PETITES SAUCISSES

Pour 6 personnes: 4 poireaux, 30 g de beurre, 2 litres de bouillon (eau et cubes), 1 bouquet garni, sel, poivre, 1 kg de pommes de terre, une douzaine de petites saucisses chipolatas, 100 g de crème fraîche, 1 c à soupe de persil haché.

Nettoyez les poireaux et émincez-les. Faites-les fondre dans la matière grasse, mouillez de bouillon, joignez le bouquet garni, L'assaisonnement et les pommes de terre coupées en dés. Laissez mijoter 45 mn (15 mn en autocuiseur). Passez le potage au mixer, puis réchauffez-le 10 mn en y ajoutant les petites saucisses. En fin de cuisson liez le potage à la crème et saupoudrez de persil haché.

SOUPE AUX POIREAUX ET AUX POMMES DE TERRE

3 poireaux moyens, 750 g de pommes de terre, 2 litres d'eau, 2 cuillerées à café de sel, 30 g de beurre.

Couper les poireaux en fragments, les mettre dans un fait-tout, joindre les pommes de terre, l'eau, le sel. Faire cuire. Passer le potage. Réchauffer. Verser dans la soupière sur le beurre. Servir avec des petits croûtons. On peut travailler le beurre avec une cuillerée de farine, délayer le mélange avec un peu de bouillon, puis glisser dans le potage bouillant. Le potage est plus onctueux et les pommes de terre écrasées ne piquent pas à la gorge.

SOUPE FROIDE FERMIERE

Pour 4 personnes: 2 beaux poireaux, une gousse d'ail, 500 g de pommes de terre, 1 litre d'eau, 1/4 de litre de lait, 75 g de crème fraîche, des fines herbes, une noix de beurre, sel, poivre.

Coupez tous les légumes en petits morceaux. Faites fondre le beurre, versez-y les légumes et après quelques minutes, mouillez avec l'eau. Assaisonnez et laissez cuire 40 minutes. Passez au mixeur et incorporez le lait et la crème fraîche. Laissez refroidir et mettez la soupe au réfrigérateur. Servez bien glacé avec des fines herbes finement hachées.

TARTE A LA VIGNERONNE

Pâte: 250 g de farine une pincée de sel, 125 g de beurre, 1 dl d'eau. Garniture: 6 poireaux, 30 g de beurre, 2 dl de bouillon, 3 oeufs, 50 g de jambon cuit, 1 c à soupe de persil haché, 1 c à soupe de ciboulette hachée, sel, poivre. 3 tranches de lard de poitrine très fines, 30 g de beurre.

Préparez la pâte: versez la farine tamisée avec le sel dans une terrine. Faites une fontaine au centre, mettez le beurre en parcelles que vous incorporerez à la pâte en pétrissant rapidement du bout des doigts. Mouillez d'eau de façon à pouvoir rouler la pâte en boule. Laissez reposer. D'autre part, nettoyez les poireaux, ne conservez que les blancs (les parties vertes peuvent être

utilisées pour un potage). Emincez-les et faites-les fondre doucement dans le beurre chaud sans les laisser colorer. Mouillez avec le bouillon et laissez cuire une dizaine de minutes en remuant de temps en temps, assaisonnez, laissez tiédir. Battez les oeufs en omelette et ajoutez-leur petit à petit le jus de cuisson des poireaux, puis les poireaux, le jambon coupé en très petits dés, les herbes hachées, du sel et du poivre. D'autre part, faites blanchir 2 mn les tranches de lard à l'eau bouillante salée, égouttez-les et séchez-les. Etalez la pâte au rouleau, foncez-en un moule à tarte beurre. Couvrez le fond avec des tranches de lard, remplissez avec la composition préparée. Parsemez de flocons de beurre et faites cuire à four moyen pendant 30 mn. Vous pouvez faire pré-cuire le fond de tarte à blanc pendant 10 mn, il risque moins de se ramollir. Vous pouvez aussi enrichir la composition de quelques cuillerées de crème fraîche.

TARTE AUX POIREAUX

Garnissez avec des poireaux (bien cuits et coupés en petits morceaux) le fond de la tarte (pâte brisée, crue); nappez avec la préparation suivante: deux oeufs battus dans un verre de lait, de la crème (selon votre goût avec sel, poivre et muscade râpée, persil haché). Vous pouvez aussi saupoudrer avec un peu de gruyère râpé. Mettez au four.

TARTE AUX POIREAUX

Pour 6 personnes. Préparation 30 mn Cuisson 30 mn. Un fond de tarte en pâte brisée ou feuilleté, 1 kg de poireaux, 100 g de lard fumé, 2 oeufs, 150 g de crème fraîche, sel, poivre.

Nettoyez les poireaux en éliminant les parties les plus vertes. Faites blanchir les légumes 10 mn à l'eau bouillante salée. Egouttez-les et émincez-les. Coupez le lord en lardons faites-les blanchir 2 mn à l'eau bouillante, égouttez-les. Répartissez poireaux et lardons sur le fond de tarte. Battez les oeufs entiers avec la crème fraîche, le sel et le poivre, versez sur les poireaux. Faites cuire pendant 30 mn environ à four chaud préchauffé (200°C).

TARTE AUX POIREAUX ET AUX OIGNONS

Un fond de tarte en pâte brisée (précuit à blanc 10 mn). Garniture: 4 poireaux, 4 oignons, 1 gousse d'ai/, 80 g de beurre, sel, poivre, thym, laurier, 1/2 / de bière blonde, 80 g de gruyère râpé.

Nettoyez les poireaux, coupez-les en tronçons, pelez et émincez les oignons, pelez et hachez l'ail. Faites fondre doucement les légumes dans le beurre chaud, en remuant, sur feu doux pendant 5 mn. Salez, poivrez, joignez thym et laurier, puis mouillez de bière. Couvrez et laissez cuire jusqu'à ce que le jus de cuisson soit réduit et les légumes bien tendres. Incorporez alors le fromage râpé. Versez la garniture sur le fond de tarte précuit et faites cuire 30 mn environ à four assez chaud. Démoulez, servez tiède ou froid.

TERRINE DE POIREAUX

1 kg de poireaux, 500 g de tomates, 2 c à soupe d'huile d'olive, 1 c à soupe de vinaigre de cidre, 1 c à café de moutarde, 1 c à dessert de levure de bière, 2 gousses d'ail, 2 feuilles de laurier, 3 pincées de thym, sel, 1 c à café de grains de poivre rose, 1 salade de saison, 4 belles tranches de pain.

Lavez les poireaux et coupez-les en morceaux de 2 cm environ. Faites-les cuire à la vapeur avec les feuilles de laurier pendant 15 minutes. N'hésitez pas à les presser pour les égoutter. Réservez-les dans un grand saladier. Pelez les gousses d'ail. Ecrasez-les. Dans un petit saladier mélangez l'huile d'olive, le vinaigre la moutarde, la levure de bière l'ail écrasé, le thym et le sel. Versez cet assaisonnement sur les poireaux. Mélangez. Lavez les tomates. Coupez-les en tanches fines. Huilez un moule à cake. Verser la moitié des poireaux dans le moule. Ajouter une couche de tomates, puis le reste des poireaux. Recouvrez d'une feuille de papier d'aluminium et posez un poids dessus. Laissez refroidir au réfrigérateur pendant une heure. Lavez la salade. Essorez la. Disposez-la sur un plat de service. Au moment du repas, démoulez la terrine sur un lit de salade. Parsemez de grains de poivre rose. Présentez accompagné de tranches de pain complet.

TOURTE AUX POIREAUX

Pour pour 6 à 8 personnes: un fond de tarte en pâte brisée, piqué à la fourchette et précuit 10 mn. 100 g de lard maigre, 30 de beurre, 600 g de blancs de poireaux, 1 c à soupe de farine, 4 dl de lait, sel, poivre, noix muscade.

Coupez le lard en lardons. Faites-les blanchir 2 mn à l'eau bouillante, égouttez-les et séchez-les soigneusement. Faites rissoler les lardons dans le beurre. Pendant ce temps, émincez les blancs de poireaux. Ajoutez les poireaux dans la poêle avec les lardons et laissez-les cuire pendant 15 mn en remuant à la cuillère en bois. Saupoudrez de farine et continuez la cuisson pendant quelques minutes. Assaisonnez de sel, poivre et noix muscade. Laissez cuire doucement pendant une dizaine de mn encore. Versez le tout sur le fond de tarte. Faites cuire 20 mn 8 à four chaud. Passez éventuellement sous le gril du four pendant quelques minutes pour dorer la surface. Servez tiède ou froid.

TOURTE AUX POIREAUX ET AU FROMAGE DE CHEVRE

Pour 6 personnes: 900 g de petits blancs de poireaux, 180 g de fromage de chèvre, 3 dl de crème fraîche, 1 + 2 oeufs, 50 g de beurre, 1 c à soupe d'huile. Pour la pâte: 350 g de farine tamisée, 175 g de beurre, 2 c à café de moutarde forte, 1/2 c à café de sel.

Préchauffez le four th 6 (200 °), avec la plaque à pâtisserie à l'intérieur. Préparez la pâte: mêlez la farine et le sel dans un saladier. Ajoutez le beurre mou en morceaux. Frottez du bout des doigts pour mettre le tout en fines miettes. Ajoutez la moutarde et juste assez d'eau pour former une boule souple non collante. Enfermez dans un film plastique. Mettez au frigo. Coupez les blancs de poireaux en tronçons de 6-7 cm. Chauffez le beurre et l'huile dans une sauteuse. Ajoutez les poireaux. Faites-les fondre 20 mn à feu doux en les retournant de temps

à autre. Etalez la moitié de la pâte. Tapissez en un moule à tarte profond de 23 cm de diamètre. Couchez-y les poireaux. Emiettez le fromage de chèvre. Battez-le avec la crème, 2 oeufs, sel et poivre. Versez sur les poireaux. Etalez le reste de pâte en un disque à peine plus grand que le plat. Posez-le dessus. Pressez bien les bords du dessous et du dessus pour les souder, coupez si besoin ce qui dépasse. Badigeonnez d'oeuf battu. Piquez en une quinzaine de points avec une grosse aiguille. Enfournez 40 mn; la pâte doit être dorée et croustillante.